

Mini Tarte au Citron

ergibt 24 Stücke à Ø 4 cm aus der Mini Muffinform

1	Päckchen	Fertig-Mürbeteig (300 g)
3	Stück	Eier
36	g	Mascarpone
36	g	Schlagsahne
90	ml	Zitronensaft
2-3	TL	Zitronenschale, gerieben
2-3	EL	Puderzucker



Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Fertig-Teig aufrollen und 24 ca. 6 cm große Kreise stechen. Die Teigreste immer neu verkneten und ausrollen.

Die Mini-Muffinform einfetten und die Kreis in die Förmchen drücken.



Die Eier schaumig schlagen und die restlichen Zutaten (ohne den Puderzucker) unterrühren. Die Masse im Wasserbad vorsichtig erhitzen und dabei schlagen bis eine feste cremige Konsistenz entsteht. Vorsicht, nicht zu heiß sind gerinnen die Eier und es gibt Rührei.

Die Masse in die Teigförmchen bis zum Rand füllen und bei 180 Grad für 30 Minuten backen. Die Tartlettes sollten sehr schön aufgehen. Die Backofentür halb öffnen und den Backofen ausschalten. Die Tartelettes im Backofen langsam auskühlen lassen. Sie werden wohl etwas zusammenfallen. Ganz verhindern kann man das nicht.

Auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.